

**PENGGUNAAN TEPUNG BAYAM DALAM  
PEMBUATAN *TOPOKKI***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**ALVIN GUSTI NURANDI**

**Student Number : 2020406068**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
JURUSAN HOSPITALITY**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

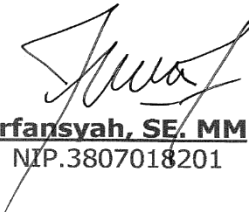
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

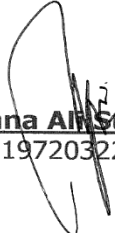
### PENGUNAAN TEPUNG BAYAM DALAM PEMBUATAN *TOPOKKI*

NAMA : ALVIN GUSTI NURANDI  
NIM : 2020406068  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

  
**Irfansyah, SE. MM**  
NIP.3807018201

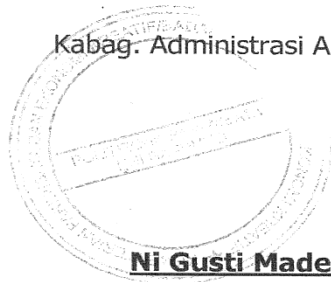
Pembimbing Pendamping,

  
**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM**  
NIP.19720322 200502 1 001

Bandung, 19 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

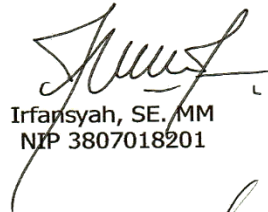
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"Penggunaan Tepung Bayam Dalam Pembuatan Topokki"**

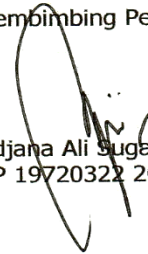
NAMA : Alvin Gusti Nurandi  
NIM : 2020406068  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



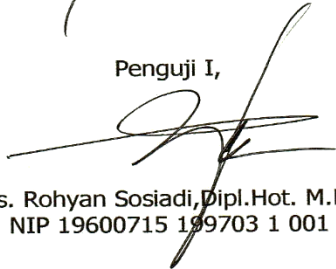
Irfansyah, SE, MM  
NIP 3807018201

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjama Ali Suganda, S.Sos., MM  
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi, Dipl. Hot. M.Pd.  
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.  
NIP 19600105 199203 1 001

Bandung, 8 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
19710316 199603 2 001



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alvin Gusti Nurandi  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 5 Juli 2002  
NIM : 2020406068  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Penggunaan Tepung Bayam Dalam Pembuatan Topokki"** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan

  
D83E3AKX539080646  
Alvin Gusti Nurandi

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Penggunaan Tepung Bayam Dalam Pembuatan *Topokki***”.

Tugas Akhir disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Politeknik Priwisata NHI Bandung jurusan Hospitality program studi Seni Kuliner.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menghadapi berbagai macam rintangan dan halangan, namun banyak pihak yang selalu memberi bimbingan dan dukungan baik dalam segi materil dan juga segi moral dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis selama ini, terutama kepada Ayah Dwi Agus Susanto dan Ibu Desti Wulandari yang telah membatu dalam memberikan dorongan dan perhatian serta membantu penulis baik secara moral maupun materi. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos.,M.Sc. Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami BA., M.M.Par., CHE. Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin S.St. Par., M.Par. Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda S.Sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus pembimbing pendamping dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Irfansyah SE.,MM selaku pembimbing utama yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staf program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada seluruh panelis ahli dan panelis umum yang telah membantu dalam penelitian untuk Tugas Akhir ini.
8. Kepada seluruh teman-teman kelas SKU 6B atas dukungan selama masa studi Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna untuk memenuhi syarat ilmiah, mengingat keterbatasan kemampuan penulis yang masih dalam tahap menuntut ilmu serta terbatasnya pengetahuan dan pengalaman penulis.

Akhir kata penulis berharap agar Penelitian Tugas Akhir ini dapat memberikan suatu manfaat bagi kepentingan semua pihak.

Bandung, 18 Juli 2023

Alvin Gusti Nurandi

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	2
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Metode Penelitian.....	10
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	15
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	15
2.1.1 Topokki.....	15
2.1.2 Tepung Bayam.....	17
2.2 Prosedur Percobaan.....	19
2.2.1 Adonan Topokki Bayam.....	20
2.2.2 Topokki Bayam.....	31
2.3 Pra Eksperimen.....	33
2.4 Proses Eksperimen.....	34
2.5 Proses Percobaan.....	35
2.6 Recipe Costing.....	35
2.7 Perbandingan Harga.....	36
2.8 Prosedur Penilaian.....	36
2.8.1 Klasifikasi Penilaian.....	36
2.8.2 Pengambilan Data Kuisisioner.....	37
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
3.1 Hasil Perbandingan Harga Topokki Bayam dan Topokki Original.....	39

3.2 Hasil Observasi Appearance, Tekstur dan Flavor.....	40
3.2.1 Hasil Analisis Uji oleh Panelis.....	45
3.2.1.1 Panelis Ahli.....	46
3.2.1.2 Panelis Umum.....	51
3.3 Hasil Perbandingan Harga Topokki Bayam dan Topokki Original.....	57
3.4 Hasil Perbandingan Kandungan Gizi Topokki Bayam dan Topokki Original...	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
4.1 Kesimpulan.....	58
4.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
HASIL TURNITIN.....	63
LAMPIRAN 1 KUESIONER PENILAIAN TOPOKKI BAYAM.....	65
LAMPIRAN 2 KEGIATAN TRIAL EKSPERIMEN.....	67
LAMPIRAN 3 ALUR PEMBUATAN TOPOKKI BAYAM.....	69
BIODATA PENULIS.....	72



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Bayam Per 100 Gr.....	5
Tabel 2 Penelitian Terdahulu Eksperimen Tepung Bayam.....	7
Tabel 3 Hasil Survey Makanan Street Food Favorit.....	8
Tabel 4 Kandungan Gizi Pada Topokki.....	16
Tabel 5 Kandungan Gizi Pada Tepung Baya (100gr).....	18
Tabel 6 Peralatan Dalam Pembuatan Adonan Topokki Bayam.....	24
Tabel 7 Adonan Topokki Bayam (70% Bayam : 30% Beras).....	27
Tabel 8 Adonan Topokki Bayam (30% Bayam : 70% Beras).....	28
Tabel 9 Adonan Topokki Bayam (50% Bayam : 50% Beras).....	29
Tabel 10 Alur Proses Pembuatan Adonan Topokki Bayam.....	30
Tabel 11 Topokki Bayam.....	31
Tabel 12 Alur Proses Pembuatan Topokki Bayam.....	32
Tabel 13 Daftar Nama Dan Profesi Para Panelis Ahli.....	36
Tabel 14 Observasi Mandiri Mengenai Penampilan, Tekstur Dan Cita Rasa.....	40
Tabel 15 Hasil Penilaian Topokki Bayam Dengan Perbandingan 30% Tepung Bayam : 70% Tepung Beras Oleh Panelis Ahli.....	45
Tabel 16 Hasil Penilaian Topokki Bayam Dengan Perbandingan 70% Tepung Bayam : 30% Tepung Beras Oleh Panelis Ahli.....	47
Tabel 17 Hasil Penilaian Topokki Bayam Dengan Perbandingan 50% Tepung Bayam : 50% Tepung Beras Oleh Panelis Ahli.....	49
Tabel 18 Hasil Penilaian Topokki Bayam Dengan Perbandingan 50% Tepung Bayam : 50% Tepung Beras Oleh Panelis Umum.....	51
Tabel 19 Hasil Penilaian Topokki Original Oleh Panelis Umum.....	53

Tabel 20 Hasil Nilai Rata-rata Topokki Bayam Dan Topokki Original.....55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Topokki Bayam #1, Topokki Bayam #2, Topokki Bayam #3.....	39
Gambar 2 Adonan Topokki Bayam Dengan Komposisi 50% Tepung Bayam : 50% Tepung Beras .....	40
Gambar 3 Adonan Topokki Bayam Dengan Perbandingan 30% Tepung Bayam : 70% Tepung Beras.....	41
Gambar 4 Adonan Topokki Bayam Dengan Perbandingan 70% Tepung Bayam : 30% Tepung Beras.....	42
Gambar 5 Adonan Topokki Bayam Dengan Perbandingan 50% Tepung Bayam : 50% Tepung Beras.....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penilaian Topokki Bayam.....	64
Lampiran 2 Kegiatan Trial Eksperimen.....	66
Lampiran 3 Alur Pembuatan Topokki Bayam.....	68

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti,N.F.(2020, September 10) Pengertian Pola Hidup Sehat Menurut Para Ahli, Perhatikan Manfaat dan Penerapannya. Retrived from <https://www.merdeka.com/jabar/pengertian-pola-hidup-sehat-menurut-para-ahli-perhatikan-manfaat-dan-penerapannya-kln.html>
- Bella, A. ( 2022, Januari 26) Ini 8 Makanan yang Mengandung Magnesium Tinggi. Retrived from <https://www.alodokter.com/ini-8-makanan-yang-mengandung-magnesium-tinggi>
- CNN (2020, September 14) Kenali Manfaat dan Kadar Kebutuhan Magnesium Tubuh. Retrived from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200827195751-255-540111/kenali-manfaat-dan-kadar-kebutuhan-magnesium-tubuh>
- Fa'izah, A. Z.(2021, Maret 24) Pengertian Inovasi Menurut Para Ahli, Ketahui Ciri Ciri Beserta Manfaatnya. Retrived from <https://www.merdeka.com/trending/pengertian-inovasi-menurut-para-ahli-ketahui-ciri-ciri-beserta-manfaatnya-kln.html>
- Fuadi, H. ( 2019, Agustus 25) Mengungkap Asal-Usul Tteokbokki, Street Food Nikmat Ala Negerinya Para Oppa. Retrived from <https://kulineria.id/explore/sejarah/mengungkap-asal-usul-tteokbokki-street-food-nikmat-a-la-negerinya-para-oppa/>

- Gentari, D.W. ( 2020, Oktober 9) Tepung Bayam Solusi Pengganti Tepung Terigu Dan Tepung Beras. Retrived from <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/94846/-TEPUNG-BAYAM-SOLUSI-PENGGANTI-TEPUNG-TERIGU-DAN-TEPUNG-BERAS/>
- Kumparan.com ( 2022, November 8) Pengertian Studi Pustaka dan Ciri-cirinya dalam Penelitian. Retrived from <https://kumparan.com/berita-hari-ini/pengertian-studi-pustaka-dan-ciri-cirinya-dalam-penelitian-1zCska3BLdI/full>
- Lararenjana, E. (2020, Maret 14) Makanan adalah Sumber Energi bagi Makhluk Hidup, Ketahui Keutamaan Lainnya. Retrived from <https://www.merdeka.com/jatim/makanan-adalah-sumber-energi-bagi-makhluk-hidup-ketahui-keutamaan-lainnya-klm.html>
- Mandalabhakti.ac.id (2023,Mei 1) Strategi Promosi Food And Beverage Departemen Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro. Retrived from <https://ejournal.mandalabhakti.ac.id/mabha/article/download/56/43>
- Mohamadi, F.R.(2022, Juni 1) Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran, Retrived from <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Prasetyo, A.B.(2022, Mei 19) Mengenal Pengertian Dan Fungsi Kompor Listrik

Untuk Kebutuhan Rumah, Disertai Jenis & Cara Merawat . Retrived  
From <https://berita.99.co/kompor-listrik/>

Riadi, M. ( 2020, November 29) Populasi dan Sampel Penelitian (Pengertian,Proses,  
Teknik Pengambilan dan Rumus). Retrived from  
<https://www.kajianpustaka.com/2020/11/populasi-dan-sampel-penelitian.html>

Sari, D.P. ( 2021, Juli 7) Pembuatan Tepung Bayam Oleh Mahasiswi Program Studi  
Gizi Program Sarjana. Retrived from <https://fikes.upnvj.ac.id/berita-kampus/2021/07/pembuatan-tepung-bayam-oleh-mahasiswi-program-studi-gizi-program-sarjana.html>

Sastrawacana.id ( 2022, September 24) 10 Pengertian Kuesioner Menurut Para  
Ahli. Retrived from <https://www.sastrawacana.id/2022/09/pengertian-kuesioner-menurut-para-ahli.html>

Soekarno, & Pendit. (1998) Pramusaji Food & Beverage Service. Jakarta: PT  
Gramedia Pustaka Utama.

Triputri, H. A.(2021) Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus Tricolor L.*) Pada  
Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Vitamin A Dan  
Kadar Kalsium Pada Dadar Gulung. Retrived from  
[https://pustaka.poltekkespdg.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=4264&keywords=](https://pustaka.poltekkespdg.ac.id/index.php?p=show_detail&id=4264&keywords=)

Wisatabro.(2016, April 4) Usaha Jasa Boga. Retrived from  
<http://pandewiratama.blogspot.com/2016/04/industri-jasa-boga-dalam-usaha-catering.html>

Yuwono, S.S.( 2015, April 2) Tepung Beras. Retrived from

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/04/tepung-beras/>